

# Rollo de Carne Sencillo

**Makes:** 6 Porciones

Para esta receta necesitará galletas simples sin sal. Esta receta de rollo de carne requiere galletes simples sin sal en lugar de pan rallado.

## Ingredients

- 1 pound** carne molida de res magra
- 1/3 cup** cebolla (picada)
- 1** huevo
- 20** galletas simples sin sal (machucados en trozos)
- 1/2 teaspoon** pimienta negra
- 1/4 teaspoon** sal
- 1 cup** salsa de tomate enlatada baja en sodio

## Directions

1. Caliente el horno a 350 grados F.
2. Ponga la carne molida en un tazón grande. Agregue la cebolla, huevo, 1/4 taza de salsa de tomate, galletas, sal y pimienta negra. Revuelva hasta que se mezclen.
3. Eche la mezcla en un molde para pan de 9x5 pulgadas. Rocíe con la salsa de tomate restante y cubra con papel de aluminio.
4. Hornee durante 45 minutos a 1 hora.